ME9114ST
ME9114W
MW9114ST
MW9114W

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على موقع
www.samsung.com/register

SAMSUNG

فرن الميكروويف

دليل المالك

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

العربية

المحتويات

استخدام كتيب الإرشادات ٢
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة ٢
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة ٣
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف ٣
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٣
تركيب فرن الميكروويف ٦
كيفية عمل فرن الميكروويف ٧
التحقق من وجود كافة الأجزاء ٧
معلومات حول الضمان والصيانة ٧
إعداد فرن الميكروويف ٧
لوحة التحكم (ME9114ST ،MW9114ST) ٨
لوحة التحكم (ME9114W ،MW9114W) ٨
ضبط الساعة ٩
استخدام الزر توقف/إلغاء ٩
استخدام الزر دقيقة واحدة + ... ٩
استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس ٩
دليل الطهي باستخدام المجس ٩
استخدام أزرار طهي فوري ١٠
استخدام أزرار الأرز/المعجنات ١٠
استخدام أزرار اللحوم/الدجاج ١٢
فك التجميد التلقائي ١٣
إعادة التسخين التلقائي ١٣
استخدام زر الطهي التلقائي بالبخار (متوفر بطرازات MW9114ST و ME9114ST فقط) ١٤
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ١٦
الطهي على مرحلة واحدة ١٦
الطهي على عدة مراحل ١٦
وضع العرض ١٦
استخدام الزرين أكثر/أقل ١٦
تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه ١٦
استخدام مؤقت المطبخ ١٦
ضبط التأمين لحماية الأطفال ١٧
أواني الطهي ١٧
أساليب الطهي ١٨
دليل الطهي ١٩
دليل فك التجميد التلقائي ٢١
وصفات الطهي ٢٢
دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها ٢٣
العناية والتنظيف ٢٣
رسائل الخطأ ٢٣
المواصفات ٢٤

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

أقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسئولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام. ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحشوة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

ME9114ST-XSG_AR.indd 2 1/13/2012 1:40:15 PM

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية جسيمة أو قد تتسبب في الوفاة.**

تنبيه: ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

- تحذير: خطر حريق
- تحذير: سطح ساخن
- تحذير: كهرباء
- تحذير: مواد متفجرة
- يحظر القيام بهذا الإجراء.
- اتبع التعليمات بدقة.
- يحظر الفك.
- افصل قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط.
- يحظر اللمس.
- تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
- اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
- ملاحظة
- هام

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يحظر تحت أية ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي، أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرّضه للثني)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.
أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير	(حريق)	(كهرباء)	(سطح ساخن)	(مواد متفجرة)
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓

	1	2	3	4
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس مأخذ الكهرباء.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل مقبس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
قم بتوصيل مأخذ التيار الكهربي في مقبس الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
لا تستخدم مأخذ كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مقبس حائط واسع. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.	✓	✓		
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	

	1	2	3	4
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز	✓	✓	✓	✓
لا ينبغي تركيب هذا المنتج في المركبات والسيارات الكبيرة وما إلى ذلك، إلخ.	✓	✓	✓	✓
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط ولا ينبغي استخدامه في الخزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✓	✓	✓	✓
تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن، ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✓	✓	✓	✓
تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✓	✓	✓	✓
يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	✓	✓	✓	✓
تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✓	✓	✓	✓
تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✓	✓	✓	✓
تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✓	✓	✓	

ME9114ST-XSG_AR.indd 4 1/13/2012 1:40:26 PM

تحذير: لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	✓		✓	✓
تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✓		✓	
تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق. اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.	✓	✓	✓	✓
يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✓		✓	✓
تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛			✓	
هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✓	✓	✓	✓
يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✓	✓	✓	✓
يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	✓	✓	✓	✓
يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان. افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓

قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (طراز التنظيف فقط)		✓	✓	
يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)	✓	✓	✓	✓
ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✓	✓	✓	✓
إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف. فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.		✓		

تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو المكانس المعدنية والشوك. وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماس كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية. احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✓		✓	
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
في حالة ملاحظة تصاعد دخان. قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✓		✓	✓
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✓	✓		✓

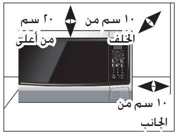
ME9114ST-XSG_AR.indd 5 1/13/2012 1:40:30 PM

لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئي أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف")	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

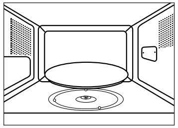
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد بترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصة) على الأقل من الخلف وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
ولسلامتك الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

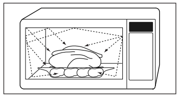
يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ME9114ST-XSG_AR.indd 6 1/13/2012 1:40:32 PM

كيفية عمل فرن الميكروويف

عملية الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة المجانترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام.

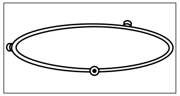
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

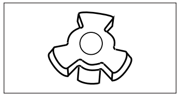
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

التحقق من وجود كافة الأجزاء

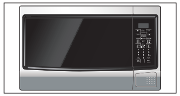
أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقّق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه. اتصل بالبائع.



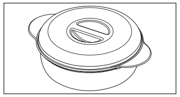
الحلقة الدوارة



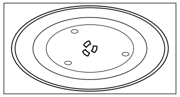
أداة التدوير



فرن الميكروويف



جهاز الطهي بالبخار
(طرازات ME9114ST ،MW9114ST فقط)



القرص الدوار

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن والرقم التسلسلي الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه. مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها. بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز ______________________

الرقم التسلسلي ______________________

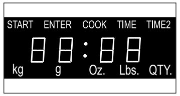
تاريخ الشراء ______________________

تم الشراء من ______________________

يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخَّصة والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان. قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

إعداد فرن الميكروويف

١. ضع الفرن على سطح مستوٍ وثابت. وقم بتوصيل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي. وبمجرد توصيل التيار الكهربي. تعرض شاشة الفرن ما يلي:

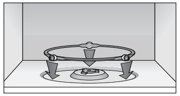


تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند الجانبين.

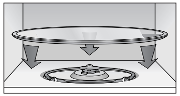
٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض.

٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

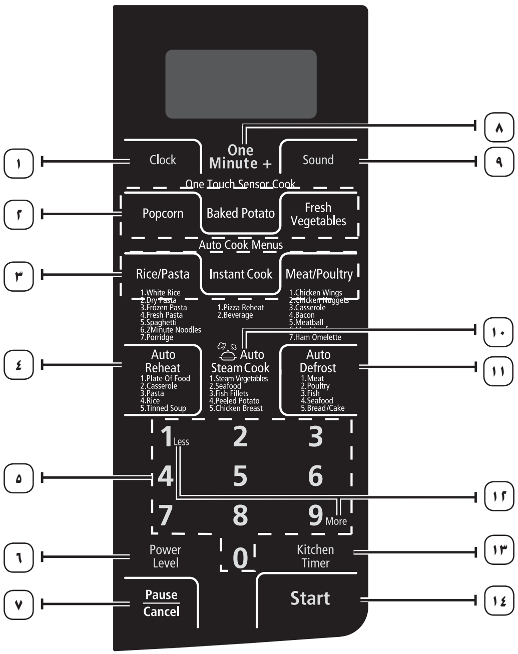
٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقًا في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن).

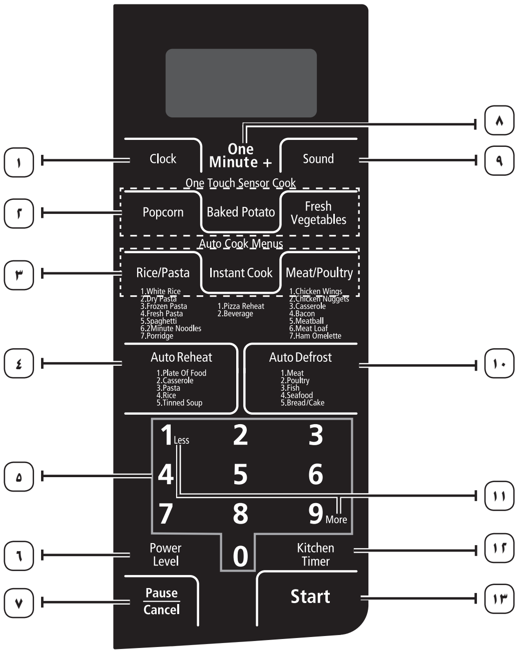


لوحة التحكم (ME9114ST، MW9114ST)



١. Clock (السّاعة)
٢. أزرار الطهي بلمسة واحدة باستخدام المجس
٣. Auto Cook Menus (قوائم الطهي التلقائي)
٤. Auto Reheat (تسخين تلقائي)
٥. Number Button (أزرار الأرقام)
٦. Power Level (مستوى الطاقة)
٧. زر Pause/Cancel (توقّف/إلغاء)
٨. زر + One Minute (دقيقة واحدة +)
٩. Sound (الصوت)
١٠. الطهي التلقائي بالبخار
١١. Auto Defrost (فك التجميد التلقائي)
١٢. More/Less (أكثر/أقل)
١٣. زر Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)
١٤. Start (بدء)

لوحة التحكم (ME9114W، MW9114W)



١. Clock (السّاعة)
٢. أزرار الطهي بلمسة واحدة باستخدام المجس
٣. Auto Cook Menus (قوائم الطهي التلقائي)
٤. Auto Reheat (تسخين تلقائي)
٥. Number Button (أزرار الأرقام)
٦. Power Level (مستوى الطاقة)
٧. زر Pause/Cancel (توقّف/إلغاء)
٨. زر + One Minute (دقيقة واحدة +)
٩. Sound (الصوت)
١٠. Auto Defrost (فك التجميد التلقائي)
١١. More/Less (أكثر/أقل)
١٢. زر Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)
١٣. Start (بدء)

ME9114ST-XSG_AR.indd 8 1/13/2012 1:40:34 PM

ضبط الساعة

عند الإمداد بالكهرباء، يتم عرض الرقم "12:00" تلقائيًا على الشاشة. الرجاء ضبط الوقت الحالي.

١. اضغط على زر **Clock** (**الساعة**).

٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي ٥:٠٠ أدخل الأرقام 5 و 0 و 0.

٣. بعد مرور ٥ ثوان. يومض مؤشر ENTER (الإدخال) وتظهر Cloc (الساعة).

٤. اضغط على الزر **Clock** (**الساعة**) مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock** (**الساعة**).

استخدام الزر توقف/إلغاء

يسمح لك الزر **Pause/Cancel** (**توقف/إلغاء**) حسب الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر **Pause/Cancel** (**توقف/إلغاء**) مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر **Start** (**بدء**).
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر **Pause/Cancel** (**توقف/إلغاء**) مرتين.
- لتصحيح إرشادات خاطئة قمت بإدخالها: اضغط على الزر **Pause/Cancel** (**توقف/إلغاء**) مرة واحدة. ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر دقيقة واحدة +

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر **One Minute +** (دقيقة واحدة +) مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى طهي الطعام.
على سبيل المثال، اضغط الزر مرتين لإضافة دقيقتين. وسيتم عرض الوقت. ويبدأ الفرن في العمل تلقائيًا.

يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التقدم بالضغط على الزر **One Minute +** (**دقيقة واحدة +**) لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار الطهي باستخدام المجس

من خلال الشعور الفعلي بالبخار المنبعث أثناء تسخين الطعام، تقوم هذه الميزة تلقائيًا بضبط وقت التسخين لكميات وأنواع متعددة من الأطعمة المطهية مسبقًا. يجب أن تكون كافة الأطعمة تم طهيها مسبقًا وتم حفظها في درجة حرارة الثلاجة.

١. اضغط على الزر **Sensor Cook** (**الطهي باستخدام المجس**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **Popcorn** (**فشار**)). تعرض الشاشة "----" ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي. عند طهي الفشار، انتظر لمدة خمس دقائق بين كل كيس لتجنب تعريض الصينية الزجاجية للتسخين الزائد. إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي، اضغط على الزر **Clock** (**الساعة**).

دليل الطهي باستخدام المجس

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

الطعام	الكمية
الفشار	٨٥ جم إلى ١٠٠ جم / عبوة واحدة
	الإجراء
	استخدم كيسًا واحدًا فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس المشوية	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.
	الإجراء
	اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
الخضراوات الطازجة	من ١ إلى ٤ أكواب
	الإجراء
	ضع الخضراوات الطازجة في طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف وأضف ملعقتين كبيرتين من الماء. قم بتغطية الطبق باستخدام ورق الميكروويف الحراري أو بغطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف. (يؤدي استخدام غطاء زجاجي إلى الحصول على أفضل النتائج.) إذا قمت باستخدام الغطاء البلاستيكي. فتأكد من ترك فتحة صغيرة بالقرب من حافة الطبق للتهوية. أخرج الخضراوات من الفرن. وقم بتغطيتها لمدة دقيقتين. ثم قم بتقليبها أو تقديمها. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

استخدام أزرار طهي فوري

١. اضغط على الزر Instant Cook (**الطهي الفوري**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال. Beverage (**المشروبات**)). تعرض شاشة العرض حجم التقديم الأول. (يومض المؤشر ENTER (إدخال) و QTY (الكمية)):

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح. يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.

سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

<table>
<tr><th>الكود</th><th>نوع الطعام</th><th>الوزن</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A-1</td><td>تسخين البيتزا</td><td>شريحة واحدة / شريحتان / ٣ شرائح / ٤ شرائح</td></tr>
<tr><td colspan="2">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="2">ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق.
لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطيها.
اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين قبل تقديمها.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-2</td><td>المشروبات</td><td>١/٢ كوب / كوب واحد / كوبان</td></tr>
<tr><td colspan="2">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="2">استخدم كوب قياس أو كوب خزفي؛ ولا تقم بتغطيته.
ضع المشروبات داخل الفرن.
قلب جيدًا بعد التسخين.</td></tr>
</table>

استخدام أزرار الأرز/المعجنات

١. اضغط على الزر Rice/Pasta (**الأرز/المعجنات**) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).

اضغط على الزر Rice/Pasta (**الأرز/المعجنات**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع **جدول** Rice/Pasta (**الأرز/المعجنات**) أدناه)

٢. اضغط على الزر رقم ١ أو ٢ أو ٣ لتحديد حجم الوجبة المطلوبة. (راجع **جدول** Rice/Pasta (**الأرز/المعجنات**) أدناه لمعرفة أحجام التقديم)

٣. اضغط الزر Start (**بدء**) لبدء طهو الأرز / المعجنات

جدول وجبات الأرز/المعجنات

<table>
<tr><th>الكود</th><th>نوع الطعام</th><th>الوزن</th><th>درجة الحرارة الأولية</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A-1</td><td>الأرز الأبيض</td><td>كمية تكفي شخص إلى شخصين</td><td>الأرز: الغرفة / الماء: درجة حرارة الغرفة</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">اغسل الأرز بالماء البارد حتى يصبح الماء صافيًا. ضع الأرز والماء في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس زجاجي مستدير ذو غطاء. وبعد الطهي، اترك الأرز مغطى. اترك الأرز لمدة ٣ إلى ٥ دقيقة وقم بتقليبه لفصل حبوب الأرز عن بعضها البعض.
<table>
<tr><th></th><th>كمية تكفي شخص واحد</th><th>كمية تكفي لشخصين</th></tr>
<tr><td>الأرز</td><td>١٠٠ جم</td><td>٢٠٠ جم</td></tr>
<tr><td>الماء</td><td>٢٥٠ مللي</td><td>٣٧٥ مللي</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-2</td><td>المعجنات الجافة</td><td>كمية تكفي شخص إلى شخصين</td><td>الماء: ماء الصنبور بدرجة ٦٠ مئوية</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">ضع المعجنات المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي قم بتغطيتها. واتركها لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.
<table>
<tr><th></th><th>كمية تكفي شخص واحد</th><th>كمية تكفي لشخصين</th></tr>
<tr><td>المعجنات</td><td>١٠٠ جم</td><td>٢٠٠ جم</td></tr>
<tr><td>الماء</td><td>ثلاثة أكواب</td><td>خمسة أكواب</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية
A-3	المعجنات المجمدة	كمية تكفي شخص إلى شخصين	الماء: ماء الصنبور بدرجة ١٠ مئوية

ملاحظات

ضع المعجنات المجمدة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها.

بعد الطهي قم بتغطيتها، واتركها لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين
المعجنات	١٢٥ جم	٢٥٠ جم
الماء	ثلاثة أكواب	خمسة أكواب

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية
A-4	المعجنات الطازجة	كمية تكفي شخص إلى شخصين	الماء: ماء الصنبور بدرجة ١٠ مئوية

ملاحظات

ضع المعجنات الطازجة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير وقم بطهيها دون تغطيتها.

بعد الطهي قم بتغطيتها، واتركها لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين
المعجنات	١٢٥ جم	٢٥٠ جم
الماء	ثلاثة أكواب	خمسة أكواب

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية
A-5	المكرونة الإسباجتي	كمية تكفي شخص إلى شخصين	الماء: ماء الصنبور بدرجة ١٠ مئوية

ملاحظات

ضع المكرونة الإسباجتي المجففة في جهاز طهي الأرز المسموح باستخدامه مع الميكروويف أو إناء أو طبق بيركس زجاجي مستدير مع تقسيمها لتلائم الإناء إذا اقتضت الحاجة - وقم بالطهي دون غطاء. بعد الطهي قم بتغطيتها، واتركها لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق. قم بتقليبها ثم تقديمها.

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين
المكرونة الإسباجتي	١٠٠ جم	٢٠٠ جم
الماء	ثلاثة أكواب	خمسة أكواب

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية
A-6	شعرية النودلز التي يتم طهيها في دقيقتين	كمية تكفي من شخص إلى ٣ أشخاص	الماء: ماء مغلي

ملاحظات

اكسر كتلة شعرية النودلز وضعها في إناء كبير مسموح باستخدامه مع الميكروويف. صب الماء المغلي على شعرية النودلز وقم بطهيها دون غطاء. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه عند مرور نصف الوقت، قم بتقليبها جيدًا ثم اضغط على الزر start (بدء) للمتابعة. بعد الطهي انتظر لدقيقتين. قم بتقليبها ثم تقديمها.

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين	كمية تكفي ثلاثة أشخاص
شعرية النودلز	عبوة واحدة	٢ عبوات	٣ عبوات
الماء	٥٠٠ مللي	١٠٠٠ مللي	١٥٠٠ جرام

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية
A-7	العصيدة	كمية تكفي شخص إلى شخصين	عصيدة الشوفان: درجة حرارة الغرفة الماء واللبن: بارد

ملاحظات

ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف وقم بطهيه دون تغطيته. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليب الشوفان جيدًا ثم اضغط على start (بدء) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيدًا ثم أضف عسل أو سكر بني فوقه.

	كمية تكفي شخص واحد	كمية تكفي لشخصين
الشوفان	٣٥ جم	٧٠ جم
الماء واللبن	١٥٠ مللي	٣٠٠ مللي

العربية

استخدام أزرار اللحوم/الدجاج

١. اضغط على الزر Meat/Poultry (**اللحوم /الدجاج**) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).

اضغط على الزر Meat/Poultry (**اللحوم /الدجاج**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده. (راجع **جدول وجبات اللحوم/الدجاج** أدناه)

٢. اضغط على الزر رقم **1** أو **2** أو **3** لتحديد حجم التقديم الذي تريده. (راجع **جدول وجبات اللحوم/الدجاج** أدناه لمعرفة أحجام الوجبات)

٣. اضغط على الزر Start (**بدء**) لبدء عملية الطهي.

جدول اللحوم/الدجاج

<table>
<tr><th>الكود</th><th>نوع الطعام</th><th>الوزن</th><th>درجة الحرارة الأولية</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A-1</td><td>أجنحة الدجاج</td><td>٤ - ٥ قطعة
٨ - ١٠ قطعة</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-2</td><td>قطع الدجاج</td><td>٤ قطع
٨ قطع</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تغطيها. واتركها لمدة دقيقة واحدة.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-3</td><td>طاجن</td><td>طبق واحد</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية.
قلب الطعام جيدًا قبل التقديم.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>الكود</th><th>نوع الطعام</th><th>الوزن</th><th>درجة الحرارة الأولية</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A-4</td><td>اللحم المقدد</td><td>١٠٠ - ١٢٥ جرام
٢٠٠ - ٢٢٥ جرام
٣٠٠ - ٣٢٥ جرام</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">اختر شرائح اللحم المقدد الطازج من الجزار أو متجر الأطعمة أو السوبر ماركت. ضع فوطة ورقية ماصة على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف أو طبق بيركس وقم بالتغطية باستخدام فوطة ورقية أخرى، وقم بعد ذلك بالطهي. قدمها.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-5</td><td>كرات اللحم</td><td>طبق واحد</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">مكونات كرات اللحم.
٤٥٠ جرام من اللحم البقري المفروم وربع كوب من البصل المُقطع وبيضة مخفوقة وملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل وملعقتين كبيرتين من الماء، ثم اجمع المقادير واخلطها جيدًا.
اصنع منهم ٢٠ كرة من اللحم (كل واحدة ٢٥Ø مم). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها برقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة حجمها حوالي ٥٠ مم للتهوية. وبعد الطهي، اتركها لمدة ٥ دقائق. قدمها.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-6</td><td>رغيف اللحم</td><td>طبق واحد</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">مكونات رغيف اللحم.
٦٧٥ جرام من لحم الكتف البقري المفروم، نصف كوب من الخبز المفتت المجفف، ربع كوب من البصل المُقطع، نصف كوب من الفلفل الأخضر المُقطع، كوب لبن، بيضة، ملعقتان كبيرتان من الكاتشب، ربع ملعقة صغيرة
اخلط كافة المكونات: وقلبها جيدًا. ضع خليط اللحم في طبق وقم بتشكيله ليصبح على هيئة رغيف: قم بتسوية سطحه. وقم بتغطيته بغطاء من البلاستيك مع ترك فتحة حجمها حوالي ٢ بوصة للتهوية. ضعه في الفرن بشكل موازي لمقدمة الفرن. بعد الطهي، اتركه لمدة ٥ دقائق. ثم قم بالتقديم.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-7</td><td>*شرائح العجة</td><td>طبق واحد</td><td>مثلج</td></tr>
<tr><td colspan="3">ملاحظات</td></tr>
<tr><td colspan="3">مكونات الأومليت.
ثلاث بيضات بحجم متوسط وثمرة طماطم و ٣٠ جرام من اللحم المفروم وملعقتان صغيرتان من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل.
اخفق البيض وأضف اللحم وملعقتين كبيرتين من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اقطع الطماطم إلى مكعبات وأضفها إلى المزيج مع ٥٠ جرام من الجبن المبشور. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبه جيدًا ثم اضغط على start (بدء) للمتابعة. بعد الطهي، اتركها لمدة دقيقتين. قدمها.
يصدر الفرن صوت تنبيه ثم يتوقف، وفي ذلك الوقت ينبغي تحريك شريحة العجة بعد تخطي المرحلة T1.</td></tr>
</table>

العربية

فك التجميد التلقائي

لفك تجميد الأطعمة المجمدة. اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر Auto Defrost (**فك التجميد التلقائي**). تعرض الشاشة "1".
(وميضًا صادر عن "ENTER" (إدخال) و "kg" (كجم)).

٢. لتحديد نوع الطعام. اضغط على الزر Auto Defrost (**فك التجميد التلقائي**) بشكل متكرر. كما يمكنك أيضًا استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام مباشرةً.

يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢ كيلوجرام (باستثناء الخبز).

٣. اضغط على الزر Start (**بدء**). ستعرض الشاشة وقت الطهي أثناء فك التجميد.وسيصدر الفرن صوت تنبيه لتذكيرك بقلب الطعام.

٤. افتح باب الفرن. واقلب الطعام.

٥. اضغط الزر Start (**بدء**) لاستئناف فك التجميد.

راجع صفحة رقم ٢١ للإطلاع على دليل "فك التجميد التلقائي".

إعادة التسخين التلقائي

لتسخين الطعام. حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها. وسيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر Auto Reheat (**تسخين تلقائي**) بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه.
يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.

يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة فناجين للطاجن وتسخين المعجنات وتسخين الأرز. يتوفر خيار تقديم لفرد واحد لطبق طعام واحد.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي تقوم باختيارها.

٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. **على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "التسخين التلقائي" الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم).** تعرض الشاشة عدد الأطباق التي تقوم بتحديدها:

٣. اضغط على زر Start (**بدء**). ستعرض الشاشة "مدة الطهي".

جدول "التسخين التلقائي"

نوع الطعام	الكود	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	rH-1	كمية تكفي لشخص واحد	استخدم فقط الأطعمة المثلجة التي تم طهيها مسبقًا. غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. المحتويات - ٨٥ إلى ١١٠ جم من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (حتى ١٧٠ جم بالعظم) - ١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس والمعجنات والأرز وغير ذلك). - ١/٢ كوب من الخضراوات (حوالي ٨٥ إلى ١١٠ جم)
طبق خزفي	rH-2	*كوب إلى ٤ أكواب	استخدم الأطعمة المثلجة فقط. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. قلب الطعام جيدًا قبل التقديم.
المعجنات	rH-3		
الأرز	rH-4		
الحساء المعلب	rH-5		

* كوب = كمية تكفي لفرد واحد

استخدام زر الطهي التلقائي بالبخار
(متوفر بطرازات MW9114ST و ME9114ST فقط)

يتم تحديد مدة الطهي تلقائيًا من خلال ميزة الطهي بالبخار.
ويمكنك ضبط عدد الأطباق من خلال الضغط على أزرار Auto Steam Cook (**الطهي التلقائي بالبخار**).

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر Auto Steam Cook (**الطهي التلقائي بالبخار**) مرة واحدة أو عدة مرات.

٢. حدد حجم التقديم بواسطة ضغط الزر Auto Steam Cook (**الطهي التلقائي بالبخار**).

٣. اضغط على الزر Start (**بدء**).

النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء

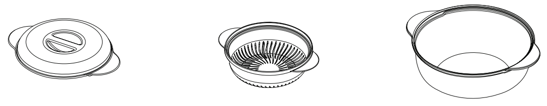
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.

٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).

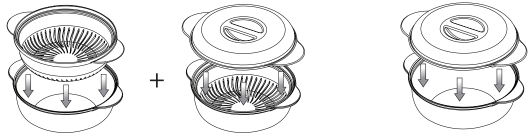
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

- **نبذة عن الطهي بالبخار**

مكونات جهاز الطهي بالبخار



كيفية استخدام أداة الطهي بالبخار



جدول الطهي التلقائي بالبخار

الكود	نوع الطعام	المقدار	مدة الانتظار	كيفية الإعداد
A-1	طهي الخضار بالبخار	١٠٠-١٥٠ جرام / ٢٠٠-٢٥٠ جرام / ٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام / ٥٠٠-٥٥٠ جرام	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	وعاء مزود بسلة + غطاء و ٢-٥ ملاعق كبيرة من الماء. ويعتمد كم الماء على كمية الطعام
	التوصيات			
	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. أدخِل السلة إلى وعاء البخار. وقم بتوزيع الخضراوات على الصينية. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام بالبخار وأضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) لكمية ٥٠٠-٥٥٠ جرام. وقم بوضع الغطاء.			
A-2	الأطعمة البحرية	١٠٠-١٥٠ جرام / ٢٠٠-٢٥٠ جرام / ٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام	دقيقتان إلى ٣ دقائق	وعاء مزود بسلة + غطاء
	التوصيات			
	اشطف الأطعمة البحرية الطازجة وأعدها جيدًا وضع عليها بعضًا من عصير الليمون. أضف ١٠٠ مللي إلى وعاء البخار. ضع قطع الطعام جنبًا إلى جنب داخل السلة. أدخِل السلة إلى الوعاء ثم ضع عليها الغطاء.			
A-3	السمك الفيليه	١٠٠-١٥٠ جرام / ٢٠٠-٢٥٠ جرام / ٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام	دقيقتان إلى ٣ دقائق	وعاء مزود بسلة + غطاء + ١٠٠ مللي من الماء
	التوصيات			
	اشطف شرائح السمك الطازجة وأعدها جيدًا وضع عليها بعضًا من عصير الليمون. أضف ١٠٠ مللي إلى وعاء البخار. ضع شرائح الطعام جنبًا إلى جنب داخل السلة. أدخِل السلة إلى الوعاء ثم ضع عليها الغطاء.			
A-4	البطاطس المنزوعة القشرة	١٠٠-١٥٠ جرام / ٢٠٠-٢٥٠ جرام / ٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام / ٥٠٠-٥٥٠ جرام / ٦٠٠-٦٥٠ جرام	دقيقتان إلى ٣ دقائق	الوعاء + الغطاء
	التوصيات			
	زن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها داخل وعاء البخار. أضف ١٥-٣٠ مللي (١-٢ ملعقة كبيرة) من الماء عند طهي ١٠٠-٣٥٠ جرام من البطاطس بالبخار. أو ٤٥-٦٠ مللي (٣-٤ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٤٠٠-٦٥٠ جرام. وقم بوضع الغطاء.			

الكود	نوع الطعام	المقدار	مدة الانتظار	كيفية الإعداد
A-5	صدور الدجاج	١٠٠-١٥٠ جرام / ٢٠٠-٢٥٠ جرام / ٣٠٠-٣٥٠ جرام / ٤٠٠-٤٥٠ جرام	دقيقتان إلى ٣ دقائق	وعاء مزود بسلة + غطاء + ١٠٠ مللي من الماء
	التوصيات			
	اشطف صدور الدجاج وقم بتجهيزها. قطّع صدور الدجاج بالسكين مرتين أو ثلاث مرات. أضف ١٠٠ مللي إلى وعاء البخار. ضع صدور الدجاج جنبًا إلى جنب داخل السلة. أدخِل السلة إلى الوعاء ثم ضع عليها الغطاء.			

جدول الطهي اليدوي بالبخار

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	كيفية الإعداد
الخرشوف	٣٠٠ جم (عدد ١- ٢ قطعة)	عالي (0).	٥-٦	١-٢	الوعاء + الغطاء
	إرشادات				
	اغسل ثمار الخرشوف ونظفها بالماء. ثم ضعها داخل الوعاء. وقم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من عصير الليمون. وقم بوضع الغطاء.				
خضراوات طازجة	٣٠٠ جم	عالي (0).	٤-٥	١-٢	وعاء مزود بسلة + غطاء
	إرشادات				
	زن الخضروات (مثل، ثمار البروكلي والقرنبيط والجزر والفلفل) بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى قطع متساوية. ثم ضع السلة داخل الوعاء. قم بتوزيع الخضراوات داخل السلة. ثم قم بإضافة ملعقتين كبيرتين من الماء. وقم بوضع الغطاء.				
الخضروات المجمدة	٣٠٠ جم	متوسط إلى عالي (7)	٧-٩	دقيقتان إلى ٣ دقائق	وعاء مزود بسلة + غطاء
	إرشادات				
	ضع الخضروات المجمدة في سلة الوعاء. ثم قم بإضافة ملعقة واحدة كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء. قم بتقليبه جيداً بعد الطهي وبعد وقت الانتظار.				
شرائح اللحم الطازج	٣٠٠ جم	١. المرحلة: عالي (0) ٢. المرحلة: متوسط (5)	١-٢ ٥-٦	١-٢	وعاء مزود بسلة + غطاء
	إرشادات				
	اشطف شرائح السمك بأنواعه المختلفة مثل البولق والسمك الأحمر والسالمون، وقم بتجهيزه. انثر عصير الليمون فوقه. ثم ضع السلة داخل الوعاء. وضع الشرائح جنبًا إلى جنب. أضف ١٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء.				
صدور الدجاج	٣٠٠ جم	١. المرحلة: عالي (0). ٢. المرحلة: متوسط إلى عالي (7)	١-٢ ٧-٨	١-٢	وعاء مزود بسلة + غطاء
	إرشادات				
	اشطف صدور الدجاج. وقطّعها بالسكين مرتين أو ثلاث مرات. ثم ضع السلة داخل الوعاء. ضع صدور الدجاج جنبًا إلى جنب. أضف ١٠٠ مللي من الماء البارد. وقم بوضع الغطاء.				
البطاطس المحشوة	٥٠٠ جم	عالي (0).	٦-٨	٢-٣	الوعاء + الغطاء
	إرشادات				
	زن البطاطس وقم بتنظيفها ثم ضعها في الوعاء. ثم قم بإضافة ثلاث ملاعق كبيرة من الماء. وقم بوضع الغطاء.				
اليخني (بارد)	٤٠٠ جم	متوسط إلى عالي (7)	٥-٦	١-٢	الوعاء + الغطاء
	إرشادات				
	ضع اليخني في الوعاء. وقم بوضع الغطاء. قلبه جيداً قبل الانتظار.				
خشاف الفواكه	٢٥٠ جم	عالي (0).	٣-٤	٢-٣	الوعاء + الغطاء
	إرشادات				
	زن الفواكه الطازجة (مثل، التفاح والكمثرى والبرقوق والمشمش والمانجو والأناناس) بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى قطع أو مكعبات متساوية. ثم ضعها داخل الوعاء. أضف ١-٢ ملعقة كبيرة من الماء و ١-٢ ملعقة كبيرة من السكر وضع الغطاء.				

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. ويتيح لك زر **Power Level (مستوى الطاقة)** التحكم في مستوى الحرارة من (1) Warm "دافئ (1)" إلى (0) High "عالي (0)".

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة على المستوى High (عالي) تلقائيًا. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

١. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت للطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءًا من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2 و 0 و 0 و 0.**

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة

1 = مستوى الطاقة: ١٠	(دافئ)	6 = مستوى الطاقة: ٦٠	(على نار هادئة)
2 = مستوى الطاقة: ٢٠	(منخفض)	7 = مستوى الطاقة: ٧٠	(عالي متوسط)
3 = مستوى الطاقة: ٣٠	(فك التجميد)	8 = مستوى الطاقة: ٨٠	(إعادة التسخين)
4 = مستوى الطاقة: ٤٠	(منخفض متوسط)	9 = مستوى الطاقة: ٩٠	(القلي)
5 = مستوى الطاقة: ٥٠	(متوسط)	0 = مستوى الطاقة: عالي	(عالي)

٣. اضغط الزر **Start (بدء)** لبدء عملية الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** قبل الضغط على الزر **Start (بدء)**، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على High (عالي) لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** مرتين.

٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي آخر.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط الزر **Start (بدء)** لبدء الطهي.

يمكنك التحقق من Power Level (مستوى الطاقة) أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط على الزر **0** والزرين **1** أو **3** في نفس الوقت تقريبًا.
لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة رقم **1** الموجودة أعلاه.

استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزرين **More/Less (أكثر/أقل)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقًا. يتم استخدامهما فقط في أوضاع **Rice/Pasta (الأرز/المعجنات)** و **Meat (اللحوم)** و**Instant Cook (الطهي الفوري)** و **Auto Reheat (تسخين تلقائي)** و **Pizza Reheat (إعادة تسخين البيتزا)** و **Beverage (المشروبات)** أو **Time Cook (مدة الطهي)** و **Kitchen Time (وقت المطبخ)**.

استخدم الزرين **More/Less (أكثر/أقل)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باتباع أحد تلك الإجراءات.

ولا يمكن استخدام خاصية **More/Less (أكثر/أقل)** أثناء استخدام الزر **Sensor Cook (الطهي باستخدام المجس)**.

لا يمكن استخدام المفتاح **More/Less (أكثر/أقل)** مع المفتاح **Auto defrost (فك التجميد التلقائي)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **More (أكثر)** (9).

٢. لتقليل وقت إجراء الطهي التلقائي: اضغط على الزر **Less (أقل)** (1).

إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع **Time Cook (مدة الطهي)**،
Kitchen Time (مؤقت المطبخ) بـ ١٠ ثوان، اضغط على الزر **أكثر** (9) أو **أقل** (1).

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط على الزر **Sound (الصوت)**. تعرض شاشة العرض الرسالة ON (تشغيل).
(يومض الزر START "بدء")

٢. اضغط على الزر **Sound (الصوت)** لإيقاف تشغيل الصوت. تعرض الشاشة: OFF (إيقاف التشغيل).
(يومض الزر START (بدء))

٣. اضغط على الزر **Start (بدء)**. تعود الشاشة لعرض الوقت.

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.

٣. اضغط على الزر **Start (بدء)** لتشغيل Kitchen Timer (مؤقت المطبخ).

٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

لا يمكن تشغيل الميكروويف أثناء استخدام "مؤقت المطبخ".

ME9114ST-XSG_AR.indd 16 1/13/2012 1:40:36 PM

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشراف.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "2". يظهر "Loc" (تأمين) على شاشة العرض.

بعد ذلك، لا يمكن استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير القابل للاستخدام داخل الميكروويف** - يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل شرائح اللحم أو قطع اللحم أو الفطائر أو المحلاة. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **ورق الميكروويف الحراري** - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وتجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** - تستخدم للتسخين لفترات قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن لما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - تُستخدم في تسخين الطعام لمدة قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن لما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **مقياس الحرارة** - استخدم مقياس الحرارة الذي يحمل علامة Microwave Safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- **ورق الألومنيوم** - استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألومنيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** - يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

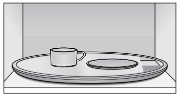
لا يوصى به

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** - قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** - تؤدي إلى اشتعال النيران. يستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصًا للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** - قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** - كحاويات السمن النباتي التي قد تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن متأكدًا من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. قم بملء كوب من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢. اضغط على الزر + One Minute (دقيقة واحدة +) مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة High (عالي).

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره باردًا. إذا أصبح الطبق دافئًا، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

موصى به

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضراوات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلتقي قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رفيعة السُمك في وسط القرص الدوار.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المجهُزة للشوي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه. خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب جر أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة. عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لتساعد في عملية الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة السميكة مثل البطاطس مدة أطول في التسخين من الأطعمة الأقل سمكًا. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تجف.
- قد يؤثر ارتفاع مستوى الطاقة ونوعية أدوات الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة. استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية. مثل البطاطس أو السُجق. لمنع تفتقها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي. فإن الحرارة المنبعثة من الطعام غالبًا ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دومًا ماسكًا للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف وقم بإرشاد الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلوى التي تحتوي على السكر في الميكروويف. حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

الطهي التلقائي باستخدام المجس

يسمح لك "الطهي التلقائي باستخدام المجس" بطهي الطعام تلقائيًا من خلال الكشف عن كمية البخار المنبعثة من الطعام أثناء الطهي.

- عند طهي الطعام، تنبعث أنواع عديدة من الأبخرة. يحدد "الطهي التلقائي باستخدام المجس" مستوى الطاقة والوقت المناسب بواسطة الكشف عن هذه الأبخرة المنبعثة من الطعام. وبذلك لا تحتاج إلى تعيين مستوى الطاقة ووقت الطهي.
- عند تغطية إناء بالغطاء الخاص به أو بغطاء بلاستيكي أثناء "الطهي باستخدام المجس"، سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عن الأبخرة المنبعثة بعد تشبع الإناء بالبخار.
- قبل انتهاء الطهي بوقتٍ قصير، يبدأ وقت الطهي المتبقي في العد التنازلي. يعد ذلك وقتًا مناسبًا لتقليب الطعام للطهي عند الحاجة.
- قبل طهي الطعام تلقائيًا باستخدام المجس، يمكن تتبيله بالأعشاب أو التوابل أو الصلصة التي تعطي للطعام لونًا أحمر. مع ملاحظة أن إضافة الملح أو السكر قد تؤدي إلى ظهور بُقع بنية اللون على الطعام. لذلك يجب إضافتهما بعد الطهي.
- يتم استخدام اللوحة الخاصة بوظيفة More/Less (أكثر/أقل) في زيادة وقت الطهي أو إنقاصه. يجب استخدام هذه الوظيفة لضبط درجة نضج الطعام لتتناسب مع ذوقك.

ME9114ST-XSG_AR.indd 18 1/13/2012 1:40:36 PM

الأواني والأغطية المستخدمة في الطهي باستخدام المجس

- للحصول على نتائج طيبة عند الطهي باستخدام هذه الوظيفة، اتبع الإرشادات الخاصة باختيار الأواني والأغطية المناسبة والموجودة في الجداول بهذا الكتاب.
- استخدم دومًا الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف وقم بتغطيتها بالأغطية الخاصة بها أو بأغطية بلاستيكية. عند استخدام غطاء بلاستيكي، اترك فتحة لإخراج البخار بمعدل مناسب.
- قم دائمًا بالتغطية باستخدام الغطاء الخاص بالإناء الذي تستخدمه. إذا لم يكن للإناء غطاء، فاستخدم غطاء من ورق الميكروويف الحراري.
- املأ الأواني إلى نصفها تقريبًا.
- يجب تقليب الأطعمة التي تحتاج إلى التقليب قرب انتهاء دورة "الطهي باستخدام المجس". بعد بدء العد التنازلي للوقت على الشاشة.

هام

- لا يوصى باستخدام ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" في عملية طهي متتابعة، مثل تتابع إحدى عمليات الطهي بعد الأخرى.
- قم بتركيب الفرن في مكان جيد التهوية للحصول على التبريد المناسب وللتأكد من أن المجس سيعمل بشكل دقيق.
- لتجنب الحصول على نتائج سيئة، لا تستخدم ميزة "الطهي التلقائي باستخدام المجس" عندما تكون درجة حرارة الغرفة عالية جدًا أو منخفضة جدًا.
- يحظر استخدام مادة منظفة متطايرة لتنظيف فرن الميكروويف. فقد تؤثر المواد المتطايرة من هذا المنظف على المجس.
- تجنب وضع الفرن بالقرب من الأجهزة التي ينبعث منها غاز أو بخار كثيف، حيث قد يؤثر ذلك على مستوى الأداء المناسب "للطهي التلقائي باستخدام المجس".
- حافظ دومًا على نظافة التجويف الداخلي للفرن. امسح كافة الفضلات بقطعة قماش مبللة.
- تم تصميم هذا الفرن للاستخدام المنزلي فقط.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي:** ١٠ إلى ١٤ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير ناضج ١١ إلى ١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - نضج متوسط ١٢ إلى ١٧ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - نضج تام **مستوى الطاقة:** High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (5).
	الطريقة
	ضع الجزء السمين من اللحم المجُهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.
اللحم بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي:** ١٤ إلى ١٨ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية لنضج جيد **مستوى الطاقة:** High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى، ثم Medium (متوسط) (5).
	الطريقة
	ضع الجزء السمين من اللحم المجُهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

ME9114ST-XSG_AR.indd 19 1/13/2012 1:40:36 PM

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألومنيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة
دجاجة كاملة حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي:** ١٠ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (7). **الطريقة** ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل.	**مدة الطهي:** ١٠ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام ٨٠ درجة مئوية للحوم الحمراء و٧٥ درجة مئوية للحوم البيضاء **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (7). **الطريقة** ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق. مع وضع الأجزاء السميكة على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي / مستوى الطاقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كيلوجرام	**مدة الطهي:** ٩ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط إلى عالي (7). **الطريقة** ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلوجرام	**مدة الطهي:** ٦ إلى ١٠ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (7). **الطريقة** ضع الشرائح المخلية في طبق طهي. مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة. قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلوجرام	**مدة الطهي:** ٦ إلى ٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط - عالي (7). **الطريقة** ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكاً وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

ME9114ST-XSG_AR.indd 20 1/13/2012 1:40:36 PM

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات السميكة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف حوالي ¼ كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل فك التجميد التلقائي

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية
1	اللحوم	٠,١-٢ كيلو جرام	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة
	ملاحظات		
	قم بتغطية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم.		
2	الدواجن	٠,١-٢ كيلو جرام	٢٠ إلى ٦٠ دقيقة
	ملاحظات		
	قم بلف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.		
3	السمك	٠,١-٢ كيلو جرام	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة
	ملاحظات		
	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.		
4	الأطعمة البحرية	٠,١-٢ كيلو جرام	٢٠ إلى ٥٠ دقيقة
	ملاحظات		
	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.		
5	الخبز والكعك	٠,١ إلى ٠,٧ كجم	٥ إلى ٣٠ دقيقة
	ملاحظات		
	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.		

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

العربية

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ١/٢ بوصة
١/٢ كوب من البصل المُقطع
ملعقتان كبيرتان من الدقيق
ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسترشاير
علبة واحدة (٣٨٠ إلى ٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري
ثمرتان من الجزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ١/٢ بوصة (حوالي كوب واحد)
١/٢ كوب من الشعير
ورقة من نبات اللوري
١/٤ ملعقة صغيرة من الفلفل
عبوة واحدة (٢٥٠ إلى ٢٨٠ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد فك التجميد عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيدًا في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة في المستوى High (عالي) (0) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب مرتين إلى ٣ مرات.
٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم. **تكفي ٦ أشخاص.**

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
١/٤ كوب من البصل المُقطع
ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق
١/٢ ملعقة صغيرة من الملح
١/٤ ملعقة صغيرة من المستردة الجافة
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
كوب ونصف من اللبن
١/٤ كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (كوبان) من الجبن الشيدر المبشور
عبوة واحدة (٢٥٠ إلى ٢٨٠ جرام) من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
٤ أكواب من المكرونة المطهوة الحلزونية (٢٢٥ جرام جافة)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق في المستوى High (عالي) (0) في طاجن سعة نصف جالون حتى يُصبح البصل لينًا، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة (دقيقة إلى دقيقتين) في المستوى High (عالي) (0) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. قم بالطهي لمدة ٣ إلى ٥ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكًا، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وقلبها جيدًا مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. استمر في الطهي لمدة ٦ إلى ٨ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. قم بالتقليب قبل التقديم. **تكفي ٦ أشخاص.**

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع بحجم ١/٢ بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطهي) مقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة
١/٤ كوب من البصل المُقطع
ملعقتان صغيرتان من السكر
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الدقيق
١/٢ ملعقة صغيرة من حبوب الكرفس
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى High (عالي) (0) إلى أن تنضج (لمدة ١٠ إلى ١٣ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانبًا لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى High (عالي) (0) حتى يصبح هشًا (لمدة ٣ إلى ٤ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. وقم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يتم النضج (لمدة ٢ إلى ٣ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠ إلى ٤٠ ثانية). ثم أضف الخل و١/٢ كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكًا بعض الشيء (لمدة ٢ إلى ٣ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. صب الخليط فوق البطاطس. وقم بتقليبه قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ٦ أفراد.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المُقطع
فص ثوم مفروم
علبتان (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠ إلى ٤٥٠ جرام)
علبة (٣٨٥ إلى ٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج
علبة (١٩٥ إلى ٢٤٠ جرام) من الذرة
وعلبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
ملعقة إلى ملعقتين صغيرتين من الكمون، أو حسب المذاق المطلوب

١. ضع البصل والثوم في طاجن سعة ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المكونات المتبقية؛ وقلبها جيدًا.
٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى High (عالي) (0) لمدة ١٥ دقيقة؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى Medium (متوسط) واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.
تكفي لنصف جالون تقريبًا.

ME9114ST-XSG_AR.indd 22 1/13/2012 1:40:36 PM

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة عشر ثوان، ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الوقت "88:88"، أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- • تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

مشاهدة شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة القاسية أو التي تحتوي على مواد كاشطة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة طيبة للفرن) في كوب سعة أربعة فناجين بمستوى طاقة High (عالي) ولمدة خمس دقائق أو حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبدًا بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء داخل الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

رسائل الخطأ

- في حالة ظهور الرسالة "E-42" و"E-45" على الشاشة، الرجاء ترك الفرن ليبرد لمدة ٥ دقائق على الأقل. في حالة تكرار ظهور هذه الرسائل، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا.
- إذا قمت بفتح الباب لمعرفة مدى نضج الطعام، تظهر الرسالة "E-47".
- في حالة ظهور الرسالة "E-41"، الرجاء الاتصال بخط الخدمة الخاص بنا فورًا.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG

المواصفات

الطراز	MW9114W / MW9114ST / ME9114W / ME9114ST
تجويف الفرن	١,١ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة. تتضمن كل التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٥٠ واط
طاقة الخرج	١٠٠٠ واط (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥١٨ (عرض) × ٢٩٧ (ارتفاع) × ٣٩٥ (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٣٣٤ (عرض) × ٢٥٢,٥ (ارتفاع) × ٣٥٧,٥ (عمق)
الوزن الصافي	١٣,٥ كجم

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDO ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864	

رقم الكود: DE68-04102A

ME9114ST
ME9114W
MW9114ST
MW9114W

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

Planet First **100% Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

Utilisation du manuel d'utilisation ... 2
Informations importantes relatives à la sécurité ... 2
Légendes des symboles et des icônes ... 3
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes ... 3
Consignes de sécurité importantes ... 3
Installation du four micro-ondes ... 6
Fonctionnement d'un four à micro-ondes ... 7
Contrôle du contenu ... 7
Informations concernant la garantie et l'assistance ... 7
Préparation de votre four micro-ondes ... 7
Panneau de commande (MW9114ST, ME9114ST) ... 8
Panneau de commande (MW9114W, ME9114W) ... 8
Réglage de l'horloge ... 9
Utilisation du bouton pause/annuler ... 9
Utilisation du bouton Une minute + ... 9
Utilisation des boutons cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche ... 9
Utilisation des boutons cuisson immédiate ... 10
Utilisation du bouton riz/pâtes ... 10
Utilisation des boutons pour la viande/la volaille ... 12
Décongélation automatique ... 13
Réchauffage automatique ... 13
Utilisation du bouton de cuisson vapeur automatique (MW9114ST, ME9114ST uniquement) ... 14
Réglage du temps de cuisson et de la puissance ... 16
Cuisson en une étape ... 16
Cuisson en plusieurs étapes ... 16
Mode de démonstration ... 16
Utilisation des boutons plus/moins ... 16
Activation/désactivation du signal sonore ... 16
Utilisation de la minuterie ... 16
Réglage de la sécurité enfants ... 17
Ustensiles de cuisine ... 17
Techniques de cuisson ... 18
Guide de cuisson ... 19
Guide de décongélation automatique ... 21
Recettes ... 22
Dépannage ... 23
Entretien et nettoyage ... 23
Message d'erreur ... 23
Caractéristiques techniques ... 24

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (risque de déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

AVERTISSEMENT	Incendie	Electricité	Surface chaude	Matière explosive
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔

FRANÇAIS

	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓

	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✔		✔	
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔
Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✔		✔	✔
AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✔	
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✔	✔	✔	✔
Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✔	✔	✔	✔
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✔	✔	✔	✔
Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✔	✔	
Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✔	✔	✔	✔
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle encastrable uniquement).	✔	✔	✔	✔
Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.		✔		

ATTENTION

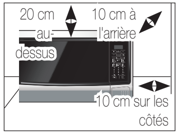
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✔		✔	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✔		✔	✔
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✔	✔		✔
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d’éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s’est pas refroidi.			✔	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✔			✔
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✔		✔	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	

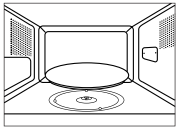
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

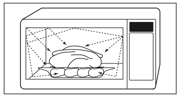
☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Principe de cuisson

1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.

2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.



3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments.

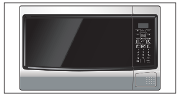
- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

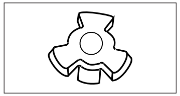
- quantité et densité
- teneur en eau
- température initiale (aliment réfrigéré ou non)

CONTRÔLE DU CONTENU

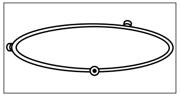
Lorsque vous sortez votre four micro-ondes de son emballage, assurez-vous d'avoir en votre possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.



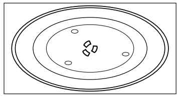
Four micro-ondes



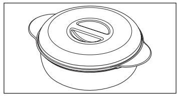
Coupleur



Anneau du plateau tournant



Plateau tournant



Cuiseur-vapeur
(MW9114ST, ME9114ST UNIQUEMENT)

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez ces informations dans un lieu sûr (ce descriptif de votre achat pourra vous être utile à tout moment en cas de vol ou de perte) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat si vous avez besoin des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE ____________________

NUMÉRO DE SÉRIE ____________________

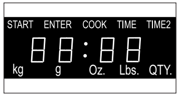
DATE D'ACHAT ____________________

LIEU D'ACHAT ____________________

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.

PRÉPARATION DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

1. Posez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon électrique sur une prise avec mise à la terre. Une fois branché, l'affichage de votre four indiquera :

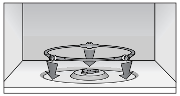


Assurez une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 4 pouces à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.

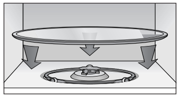
2. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée.

3. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.

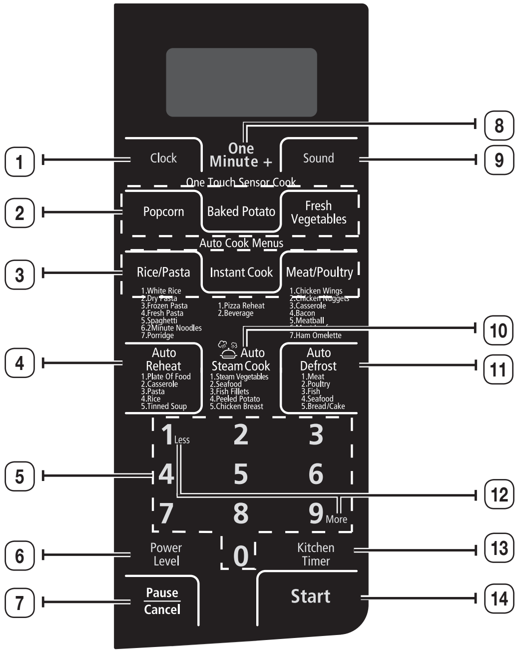
4. Insérez l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.



5. Placez le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet dans le plancher du four.

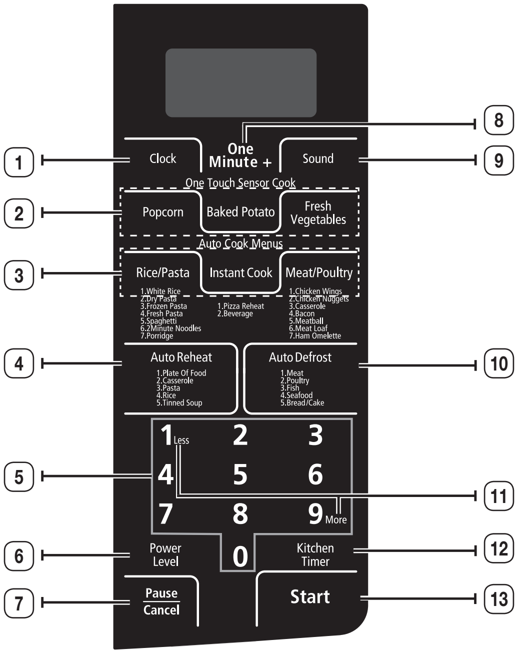


PANNEAU DE COMMANDE (MW9114ST, ME9114ST)



1. Horloge
2. Boutons Cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche
3. Menus de cuisson automatique
4. Réchauffage automatique
5. Pavé numérique
6. Niveau de puissance
7. Pause/Annuler
8. Une minute +
9. Son
10. Cuisson vapeur automatique
11. Décongélation automatique
12. Plus/moins
13. Minuterie
14. Départ

PANNEAU DE COMMANDE (MW9114W, ME9114W)



1. Horloge
2. Boutons Cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche
3. Menus de cuisson automatique
4. Réchauffage automatique
5. Pavé numérique
6. Niveau de puissance
7. Pause/Annuler
8. Une minute +
9. Son
10. Décongélation automatique
11. Plus/moins
12. Minuterie
13. Départ

ME9114ST-XSG_FR.indd 8
2012-01-13 10:46:30

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la mise sous tension, « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle.

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l’heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l’horloge. Si l'heure actuelle est 5 h 00, saisissez 5, 0, 0.
3. Après 5 secondes, le témoin « ENTER » (SAISIR) clignote et l'indication « Cloc » (HORLOGE) s'affiche.
4. Appuyez à nouveau sur **Clock (Horloge)**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau.
Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.

UTILISATION DU BOUTON PAUSE/ANNULER

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d’interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- Pour interrompre momentanément la cuisson en cours : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour redémarrer, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, effacez les instructions et ramenez l’affichage du four sur l’heure actuelle : appuyez deux fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur que vous venez de saisir : appuyez une fois sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**
  , puis saisissez à nouveau les instructions.

UTILISATION DU BOUTON UNE MINUTE +

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d’une minute à une puissance élevée.

1. Appuyez autant de fois sur le bouton One Minute+ (Une minute +) que vous souhaitez rajouter de minutes au temps de cuisson.
   Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson de deux minutes.
   Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

Vous pouvez ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON PAR CAPTEUR À L’AIDE D’UNE SEULE TOUCHE

Grâce à un système permettant de détecter la vapeur s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et conservés au frais.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Popcorn (Pop-corn)**). Le symbole « » s'affiche et le four micro-ondes se met en marche.
   Lorsque vous préparez du pop-corn, patientez au moins cinq minutes entre chaque sachet afin d'éviter toute surchauffe du plateau en verre. Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d’aliments.

Type d'aliment	Standard
Pop-corn	85 g-100 g / 1 boîte
	Instructions
	Ne faites chauffer qu’un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pommes de terre au four	1 à 6
	Instructions
	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l’aide d’une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes frais	1 à 4 tasses
	Instructions
	Placez les légumes frais dans un plat allant au micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez d'un film plastique ou d'un couvercle résistant aux micro-ondes (pour de meilleurs résultats, utilisez un couvercle en verre). Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation. Retirez les légumes du four, laissez-les reposer à couvert pendant 2 minutes, puis remuez et servez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

ME9114ST-XSG_FR.indd 9
2012-01-13 10:46:30

UTILISATION DES BOUTONS CUISSON IMMÉDIATE

1. Appuyez sur le bouton **Instant Cook (Cuisson immédiate)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Beverage (Boisson)**). La première taille de portion s'affiche. (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « QTY » (QTE) clignotent) :
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité que vous souhaitez. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement. Une fois que vous avez sélectionné la quantité souhaitée, le four à micro-ondes se met en marche automatiquement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

Code	Accessoire	Poids
A-1	Réchauffage de pizza	1 part / 2 parts / 3 parts / 4 parts
	Instructions	
	Disposez les parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez-les reposer 1 à 2 min avant de les servir.	
A-2	Boissons	½ tasse / 1 tasse / 2 tasses
	Instructions	
	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.	

UTILISATION DU BOUTON RIZ/PÂTES

1. Appuyez sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Rice/Pasta (Riz/Pâtes)** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous).

2. Appuyez sur les touches **1**, **2** ou **3** pour sélectionner la quantité souhaitée. (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Tableau de cuisson du riz et des pâtes

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ ET DES PÂTES

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-1	Riz blanc	1 à 2 portions	Riz : température ambiante / Eau : température ambiante
	Instructions		
	Lavez le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau s'écoulant soit claire. Placez le riz et l'eau dans un cuiseur transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et couvrez. Une fois le riz cuit, laissez-le reposer sans retirer le couvercle. Laissez reposer le riz pendant 3 à 5 minutes, puis remuez-le pour séparer les grains.		

	1 part	2 parts
Riz	100 g	200 g
Eau	250 ml	375 ml

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-2	Pâtes sèches	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C
	Instructions		
	Placez les pâtes sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les pâtes pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez.		

	1 part	2 parts
Pâtes	100 g	200 g
Eau	3 tasses	5 tasses

ME9114ST-XSG_FR.indd 10 2012-01-13 10:46:30

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-3	Pâtes surgelées	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C

Instructions

Placez les pâtes surgelées dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir.

Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez.

	1 part	2 parts
Pâtes	125 g	250 g
Eau	3 tasses	5 tasses

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-4	Pâtes fraîches	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C

Instructions

Placez les pâtes fraîches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir.

Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez.

	1 part	2 parts
Pâtes	125 g	250 g
Eau	3 tasses	5 tasses

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-5	Spaghetti	1 à 2 portions	Eau : Eau du robinet à 60 °C

Instructions

Placez les spaghetti sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les spaghetti pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez.

	1 part	2 parts
Spaghetti	100 g	200 g
Eau	3 tasses	5 tasses

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-6	Nouilles prêtes en 2 minutes	1 à 3 portions	Eau : Faire bouillir de l'eau.

Instructions

Séparez le nid de nouilles et placez-les dans un grand bol transparent aux micro-ondes. Versez de l'eau bouillante sur les nouilles et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore à mi-cuisson, remuez bien et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer pendant 2 minutes après la cuisson. Remuez et servez.

	1 part	2 parts	3 parts
Nouilles	1 paquet	2 paquets	3 paquets
Eau	500 ml	1000 ml	1500 ml

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-7	Porridge	1 à 2 portions	Flocons d'avoine : température ambiante Eau et lait : froids

Instructions

Placez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un bol transparent aux micro-ondes et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien les flocons et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, remuez bien et recouvrez de cassonade ou de miel.

	1 part	2 parts
Flocons d'avoine	35 g	70 g
Eau et lait	150 ml	300 ml

ME9114ST-XSG_FR.indd 11 2012-01-13 10:46:30

UTILISATION DES BOUTONS POUR LA VIANDE/LA VOLAILLE

FRANÇAIS

1. Appuyez sur le bouton **Meat/Poultry (Viande/Volaille)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.

   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Meat/Poultry (Viande/Volaille)** pour sélectionner l'aliment souhaité. (Reportez-vous au **Tableau de cuisson des viandes/volailles** ci-dessous).

2. Appuyez sur les touches **1**, **2** ou **3** pour sélectionner la quantité souhaitée. (Reportez-vous au **Tableau de cuisson des viandes/volailles** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES/VOLAILLES

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
A-1	AILES DE POULET	4 à 5 morceaux 8 à 10 morceaux	Conservé au frais
	Instructions		
	Répartissez régulièrement les ailes sur une assiette. Couvrez de papier sulfurisé.		
A-2	BEIGNETS DE POULET	4 morceaux 8 morceaux	Conservé au frais
	Instructions		
	Placez un morceau de papier absorbant sur l'assiette et disposez les croquettes en cercle par dessus. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute.		
A-3	PLATS MIJOTÉS	1 plat	Conservé au frais
	Instructions		
	Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.		
A-4	BACON	100 à 125 g 200 à 225 g 300 à 325 g	Conservé au frais
	Instructions		
	Procurez-vous de fines tranches de lard frais auprès de votre boucher, traiteur ou supermarché. Placez-les sur du papier absorbant dans un plat transparent aux micro-modes ou dans un plat en Pyrex, recouvrez d'un autre morceau de papier absorbant et enfournez le tout. Servez.		
A-5	BOULETTES DE VIANDE	1 plat	Conservé au frais
	Instructions		
	Ingrédients pour les boulettes de viande. 450 g de boeuf haché, ¼ tasse d'oignon haché, 1 oeuf battu, 1 cuillère à café de sel, ¼ de cuillère à café de poivre et 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Formez 20 boulettes de viande (de Ø25 mm chacune). Placez les boulettes de viande dans un plat. Recouvrez le tout de film étirable transparent aux micro-ondes en ménageant une cheminée de 50 mm à une extrémité. Procédez à la cuisson. Une fois celle-ci terminée, laissez reposer les boulettes de viande pendant 5 minutes. Servez.		
A-6	PAIN DE VIANDE	1 plat	Conservé au frais
	Instructions		
	Ingrédients pour un pain de viande. 675 g d'épaule de bœuf hachée, ½ tasse de pain rassis émietté, ¼ tasse d'oignon haché, ½ tasse de poivron vert haché, 1 tasse de lait, 1 œuf, 2 cuillères à soupe de ketchup, ¼ cuillère à café. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Placez le mélange de viande dans un moule à pain et uniformisez la partie supérieure. Recouvrez le plat d'un film étirable et ménagez une cheminée de 5 cm à une extrémité. Placez le tout dans le four parallèlement à la porte. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le plat pendant environ 5 minutes. Servez.		
A-7	* OMELETTE AU JAMBON	1 plat	Conservé au frais
	Instructions		
	Ingrédients pour une omelette. 3 oeufs de taille moyenne, 1 tomate, 30 g de jambon haché, 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Battez les œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez la tomate en cubes et ajoutez 50 g de fromage rapé. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer après la cuisson pendant 2 minutes. Servez. LE FOUR DOIT ÉMETTRE UN SIGNAL SONORE ET S'ARRÊTER, L'OMELETTE AU JAMBON DOIT ÊTRE MÉLANGÉE APRÈS LE TEMPS T1		

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
   L'affichage indique « 1 ».
   (« ENTER » (SAISIR) et « kg » (kg) clignotent).
2. Pour définir le type d'aliment, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids des aliments.

Le poids maximal pouvant être saisi est de 2 kg (hormis le pain).

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. Le temps de cuisson s'affiche pendant la décongélation ; le four émet un signal sonore vous indiquant que vous devez retourner les aliments.
4. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

Reportez-vous à la page 21 pour consulter le guide de décongélation automatique.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions que vous souhaitez faire réchauffer ; le four à micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** pour sélectionner le type de plat que vous souhaitez faire réchauffer. La taille initiale du plat équivaut à une portion.

Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre tasses pour le réchauffage des plats mijotés, des pâtes et du riz. Une seule portion peut être réchauffée par plat.
Le plat et la quantité choisis s'affichent.

2. Utilisez le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions. **Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (reportez-vous au tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour les portions).** Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. La durée de cuisson s'affiche.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Accessoire	Code	Poids	Instructions
Assiette garnie	rH-1	1 portion	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé. Table des matières - 85 à 110 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g, os/arêtes compris) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (85 à 110 g environ)
Plat mijoté	rH-2	* 1 à 4 tasses	Utilisez uniquement des aliments conservés au frais. Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. Remuez bien avant de servir.
Pâtes	rH-3		
Riz	rH-4		
Soupe en conserve	rH-5		

* 1 tasse = 1 portion

FRANÇAIS

ME9114ST-XSG_FR.indd 13 2012-01-13 10:46:30

UTILISATION DU BOUTON DE CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE (MW9114ST, ME9114ST UNIQUEMENT)

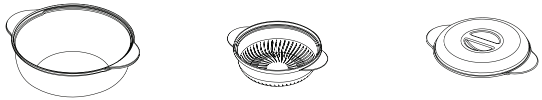
Avec cette fonction, le temps de cuisson se règle automatiquement.
Vous pouvez indiquer la quantité d'aliments à faire cuire en appuyant sur les boutons **Auto Steam Cook (Cuisson vapeur automatique)**.

1. Sélectionnez le type d’aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton Auto Steam Cook (Cuisson vapeur automatique).
2. Sélectionnez la quantité souhaitée en appuyant sur le bouton Auto Steam Cook (Cuisson vapeur automatique).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes)
3) L'heure s'affiche à nouveau.

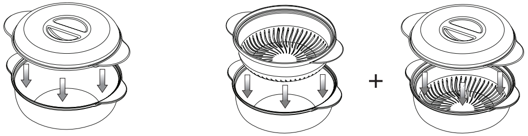
• **Conseil pour la cuisson à la vapeur**

Éléments du cuiseur-vapeur



Bol Plateau Couvercle

Utilisation du cuiseur-vapeur



(bol + couvercle) (Bol avec plateau + couvercle)

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR AUTOMATIQUE

Code	Accessoire	Quantité	Temps de repos	Accessoires
A-1	Légumes à la vapeur	100-150 g/200-250 g/300-350 g/400-450 g/500-550 g	1 à 2 min	Bol avec panier + Couvercle (2 à 5 cuillères à soupe d'eau en fonction de la quantité d'aliments)
	Consignes			
	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Insérez le panier dans le bol du cuiseur-vapeur. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 500 à 550 g. Couvrez.			
A-2	Fruits de mer	100-150 g/200-250 g/300-350 g/400-450 g	2 à 3 min	Bol avec panier + Couvercle
	Consignes			
	Rincez et préparez les fruits de mer frais ; arrosez-les de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Disposez les fruits de mer côte à côte dans le panier, déposez le panier dans le bol, puis couvrez.			
A-3	Filets de poisson	100-150 g/200-250 g/300-350 g/400-450 g	2 à 3 min	Bol avec panier + Couvercle + 100ml d'eau
	Consignes			
	Rincez et préparez les filets de poisson frais ; arrosez-les de jus de citron. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Disposez les filets côte à côte dans le panier, déposez le panier dans le bol, puis couvrez.			
A-4	Pommes de terre épluchées	100-150 g/200-250 g/300-350 g/400-450 g/500-550 g/600-650 g	2 à 3 min	Bol + Couvercle
	Consignes			
	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Placez-les dans le bol du cuiseur-vapeur. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) pour 100 à 350 g de pommes de terre et 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 cuillères à soupe) pour 400 à 650 g. Couvrez.			

Code	Accessoire	Quantité	Temps de repos	Accessoires
A-5	Blancs de poulet	100-150 g/200-250 g/300-350 g/400-450 g	2 à 3 min	Bol avec panier + Couvercle + 100 ml d'eau
	Consignes			
	Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions à la surface des blancs de poulet à l'aide d'un couteau. Ajoutez 100 ml d'eau dans le bol du cuiseur-vapeur. Disposez les blancs de poulet côte à côte dans le panier, déposez le panier dans le bol, puis couvrez.			

TABLEAU POUR LA CUISSON VAPEUR MANUELLE

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1 à 2 parts)	Élevée (0)	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes				
	Rincez et nettoyez les artichauts. Placez-les dans le bol. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	Élevée (0)	4-5	1-2	Bol avec panier + Couvercle
	Consignes				
	Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le panier dans le bol. Répartissez uniformément les légumes dans le panier. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	Moyenne - Élevée (7)	7-9	2 à 3 min	Bol avec panier + Couvercle
	Consignes				
	Placez les légumes surgelés dans le panier et déposez ce dernier dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Filets de poisson frais	300 g	Étape 1 : Élevée (0) Étape 2 : Moyenne (5)	1-2 5-6	1-2	Bol avec panier + Couvercle
	Consignes				
	Rincez et préparez les filets de poisson (ex. : lieu, sébaste ou saumon). Arrosez de jus de citron. Placez le panier dans le bol. Déposez les filets côte à côte. Ajoutez 100 ml d'eau froide. Couvrez.				
Blancs de poulet	300 g	Étape 1 : Élevée (0) Étape 2 : Moyenne - Élevée (7)	1-2 7-8	1-2	Bol avec panier + Couvercle
	Consignes				
	Rincez et préparez les blancs de poulet. Pratiquez 2 ou 3 incisions en surface à l'aide d'un couteau. Placez le panier dans le bol. Disposez les blancs de poulet côte à côte. Ajoutez 100ml d'eau froide. Couvrez.				
Pommes de terre au four	500 g	Élevée (0)	6-8	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes				
	Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	Moyenne - Élevée (7)	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes				
	Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Compote de fruits	250 g	Élevée (0)	3-4	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes				
	Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

FRANÇAIS

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON ET DE LA PUISSANCE

Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton **Power Level (Puissance)** vous permet de régler le niveau de chaleur : Warm (Chaud) (1) - High (Élevée) (0).

CUISSON EN UNE ÉTAPE

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur High (Élevée). Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **Power Level (Puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes **Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.**
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau que High (Élevée), appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** puis utilisez le pavé numérique pour saisir une puissance.

Puissances

1 = PL : 10	(Chaud)	6 = PL : 60	(Mijotage)
2 = PL : 20	(Faible)	7 = PL : 70	(Moyennement élevée)
3 = PL : 30	(Décongélation)	8 = PL : 80	(Faire réchauffer)
4 = PL : 40	(Moyennement faible)	9 = PL : 90	(Sauté)
5 = PL : 50	(A point)	0 = PL : Hi	(Élevée)

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)** et ressaisissez toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant sur la page précédente.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante. Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur High (Élevée), appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

MODE DE DÉMONSTRATION

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. Appuyez presque simultanément sur le bouton **0** et sur le bouton **1** ou **3**.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

UTILISATION DES BOUTONS PLUS/MOINS

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'avec les modes **Rice/Pasta (Riz/Pâtes), Meat (Viande), Instant Cook (Cuisson immédiate), Auto Reheat (Réchauffage automatique)**, **Pizza Reheat (Réchauffage de pizza), Beverage (Boisson) ou Time Cook (Temps de cuisson) et Kitchen Time (Minuterie)**.
Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.
La fonction **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée en même temps que le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.
La touche **More/Less (Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée en même temps que la touche **Auto defrost (Décongélation automatique)**.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **More (Plus)** (9).
2. Pour RÉDUIRE la durée de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **Less (Moins)** (1).

Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans le mode **Time Cook (Temps de cuisson), Kitchen Time (Minuterie)**, appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)** ou **Less (Moins) (1)**.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**. Le message « ON » (ACTIVE) s'affiche.
   (« START » (DÉPART) clignote)
2. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son. Le message suivant s'affiche :
   « OFF » (DÉSACTIVE) (L'indication « START » (DEPART) clignote)
3. Appuyez sur **Start (Départ)**. L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.

Le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

ME9114ST-XSG_FR.indd 16 2012-01-13 10:46:31

RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par des enfants en dehors de votre surveillance.

1. Tout en maintenant la touche « **0** » enfoncée, appuyez sur la touche « **2** ». Le terme « Loc » s'affiche.

A ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour ce faire, répétez l'étape 1 décrite ci-dessus.

USTENSILES DE CUISINE

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec le plat à brunir.
- **Film en plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Ménagez une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** : permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton** : permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : appliquez en de minces bandes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** : n'utilisez que ceux étiquetés « Transparents aux micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** : utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

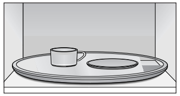
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre** : le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
- **Sacs en papier** : ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** : elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients en plastique pour aliments** : les emballages du type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** : ils risquent d'endommager le four. Retirez tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.

Essai des ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. Remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute+ (Une minute +)** pour les chauffer pendant 1 minute à puissance élevée.
 L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

FRANÇAIS

FRANÇAIS

TECHNIQUES DE CUISSON

Recommandé

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.

- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction More/Less (Plus/Moins) est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient à votre gout personnel.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. L'humidité produite suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance
Rôti de bœuf désossé Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 14 min / 0,5 kg à 50 °C - Rare (saignant) 11 à 15 min / 0,5 kg à 55 °C - Medium (à point) 12 à 17 min / 0,5 kg à 65 °C - Well done (bien cuit) **Puissance :** Élevée (0) durant les 5 premières minutes, puis Moyenne (5).
	Instructions
	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc désossé ou non Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 14 à 18 min / 0,5 kg à 70 °C Well done (bien cuit) **Puissance :** Élevée (0) durant les 5 premières minutes, puis Moyenne (5).
	Instructions
	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez d'un film plastique perforé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

ME9114ST-XSG_FR.indd 19 2012-01-13 ⊞⊞ 10:46:32

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 13 min / 0,5 kg à 80 °C **Puissance :** Moyennement élevée (7)
	Instructions
	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 10 à 13 min / 0,5 kg 80 °C viande noire 75 °C viande blanche **Puissance :** Moyennement élevée (7).
	Instructions
	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

Type d'aliment	Temps de cuisson / Puissance
Steaks Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 9 à 13 min / 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7)
	Instructions
	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 6 à 10 min / 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7).
	Instructions
	Placez les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 1,3 centimètre d'épaisseur, retournez-les et redisposez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 6 à 8 min / 0,5 kg **Puissance :** Moyennement élevée (7).
	Instructions
	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes pour terminer de cuire, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

Code	Accessoire	Poids	Température initiale
1	Viande	0,1 à 2 kg	20 à 60 min
	Instructions		
	Recouvrez les bords pauvres en chair de papier aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.		
2	Volaille	0,1 à 2 kg	20 à 60 min
	Instructions		
	Recouvrez les cuisses et les ailes de papier aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme peut convenir aussi bien à la cuisson d'un poulet entier que celle de morceaux de poulet.		
3	Poisson	0,1 à 2 kg	20 à 50 min
	Instructions		
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.		
4	Fruits de mer	0,1 à 2 kg	20 à 50 min
	Instructions		
	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson des crevettes, langoustines, mollusques et palourdes.		
5	Pain Gâteau	0,1 à 0,7 kg	5 à 30 min
	Instructions		
	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à tous les types de pain, en tranches ou entiers, ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.		

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faites décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

ME9114ST-XSG_FR.indd 21 2012-01-13 10:46:32

RECETTES

Ragoût de bœuf à l'orge

675 g de bœuf découpé en morceaux de ½ pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
Entre 380 et 405 g de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles de ½ pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cuillère à café de poivre
1 paquet (250 à 280 g) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance Élevée (0) pendant 10 à 12 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir. **Pour 6 personnes.**

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cuillère à soupe de farine
½ cuillère à café de sel
¼ cuillère à café de moutarde
1/8 cuillère à café de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225 g (2 tasses) de fromage râpé type Cheddar
1 paquet (250 à 280 g) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (225 g de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance Élevée (0) pendant 2 à 3 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance Élevée (0) pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance Élevée (0) pendant 3 à 5 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance Élevée (0) pendant 6 à 8 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir. **Pour 6 personnes.**

Salade de pommes de terre chaude

900 g de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de ½ pouce.
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de ½ pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de farine
½ cuillère à café de graines de céleri
1/8 cuillère à café de poivre
2½ cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance Élevée (0) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (10 à 13 min), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance Élevée (0), en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (3 à 4 min) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance Élevée (0) jusqu'à ce que la préparation soit tendre (2 à 3 min) ; mélangez une fois.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance Élevée (0) jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance Élevée (0) jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (2 à 3 min), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.
   Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (de 420 g chacune) de haricots noirs, égouttés
1 boîte (entre 390 et 450 g) de tomates concassées, hachées
Entre 385 et 405 g de bouillon de poule
1 boîte (entre 195 et 240 g) de maïs
1 boîte (110 g) de piments verts, émincés
1 à 2 cuillères à café (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance Élevée (0) pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance Élevée (0) pendant 15 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir. **Pour environ deux litres de soupe.**

DÉPANNAGE

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Annuler et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche « 88:88 ». Réglez l'heure et saisissez à nouveau les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est le seul appareil branché sur le circuit d'alimentation électrique de 12 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez de l'aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du four à micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre four à micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides tenaces, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses (ajoutez-y le jus d'un citron pour désodoriser le four) à la puissance **High (Élevée)** pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

MESSAGE D'ERREUR

- Si « E-42 » et « E-45 » sont affichés, laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes. Si ces messages s'affichent fréquemment, veuillez appeler notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte en phase de détection, « E-47 » s'affiche.
- Si « E-41 » s'affiche, veuillez appeler immédiatement notre service d'assistance.

Si vous ne parvenez pas à résoudre votre problème, contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

ME9114ST-XSG_FR.indd 23 2012-01-13 10:46:32

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	ME9114ST/ME9114W/MW9114ST/MW9114W
Intérieures	1,1 pied cube
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	1550 W
Puissance restituée	1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	518 (L) X 297 (H) X 395 (P)
Dimensions intérieures du four	334 (L) X 252,5 (H) X 357,5 (P)
Poids net	13,5 kg

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code N° : DE68-04102A

ME9114ST-XSG_FR.indd 24
2012-01-13 10:46:32

ME9114ST
ME9114W
MW9114ST
MW9114W

Microwave oven

Owner's manual

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

SAMSUNG

CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 2
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy 3
Important safety instructions 3
Installing your microwave oven 6
How a microwave oven works 7
Checking parts 7
Warranty and service information 7
Setting up your microwave oven 7
Control panel (MW9114ST, ME9114ST) 8
Control panel (MW9114W, ME9114W) 8
Setting the clock 9
Using the pause/cancel button 9
Using the one minute + button 9
Using the one touch sensor cook buttons 9
Sensor cooking guide 9
Using the instant cook buttons 10
Using the rice/pasta buttons 10
Using the meat/poultry buttons 12
Defrosting automatically 13
Reheating automatically 13
Using the auto steam cook button (MW9114ST, ME9114ST only) 14
Setting cooking times & power levels 16
One-stage cooking 16
Multi-stage cooking 16
Demonstration mode 16
Using the more/less buttons 16
Switching the beeper on/off 16
Using the kitchen timer 16
Setting the child protection lock 17
Cooking utensils 17
Cooking techniques 18
Cooking guide 19
Auto defrosting guide 21
Recipes 22
Troubleshooting guide 23
Care and cleaning 23
Error message 23
Specifications 24

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c)Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d)The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

WARNING	Fire hazard	Electricity	Hot surface	Explosive material
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✔		✔	✔
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✔	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✔	✔	✔	✔
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✔	✔	✔	✔
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✔	✔	✔	✔
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✔	✔	✔	✔

During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)		✔	✔	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✔	✔	✔	✔
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✔	✔	✔	✔
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✔		

CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✔		✔	✔
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✔		✔	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✔		✔	✔
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✔		✔	✔
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✔		✔	✔
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✔	✔		✔

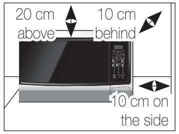
ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 5
2012-01-13 10:42:41

	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✔	✔		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✔	✔
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✔		✔	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✔	
	Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✔	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✔	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✔	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✔			✔
	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✔			✔
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✔		✔	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✔	✔	✔	

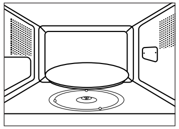
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

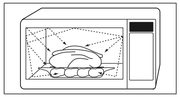
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Cooking principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.



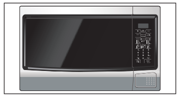
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food.
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

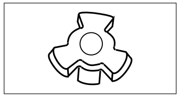
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)

CHECKING PARTS

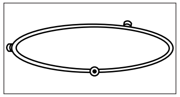
Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



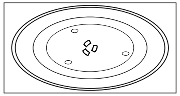
Microwave oven



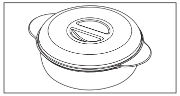
Coupler



Roller guide ring



Turntable



Power steam cooker
(MW9114ST,ME9114ST ONLY)

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if waranty service is needed.

MODEL NUMBER ______________________

SERIAL NUMBER ______________________

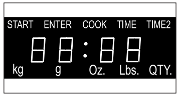
DATE PURCHASED ______________________

PURCHASED FROM ______________________

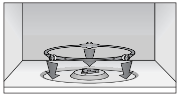
Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center. If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

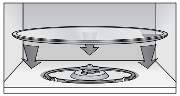
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:
   Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.



2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

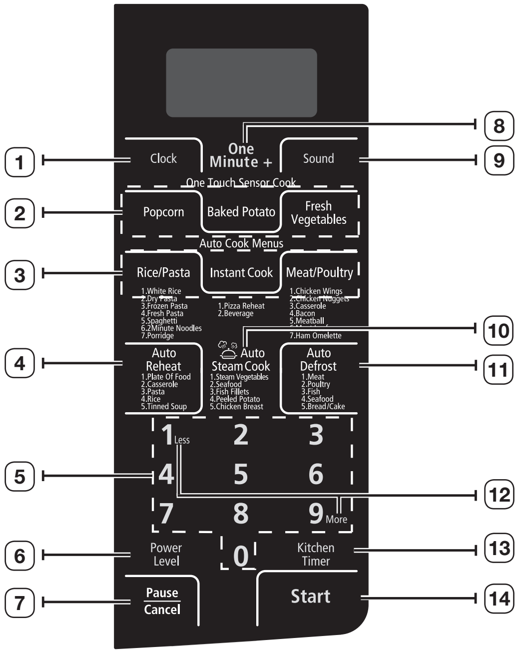


5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)



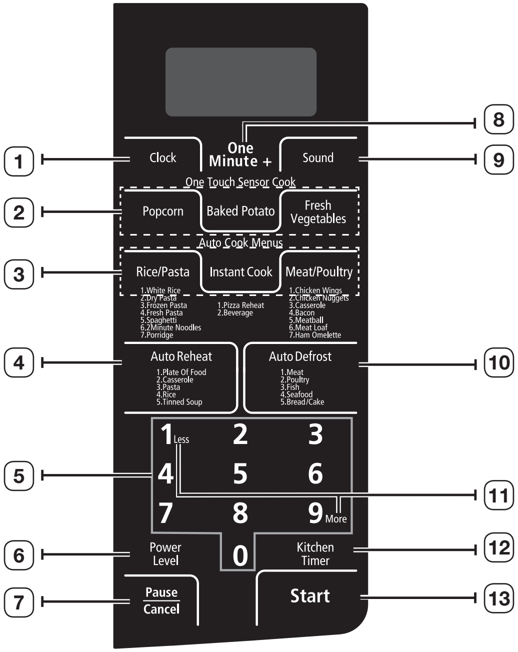
ENGLISH

CONTROL PANEL (MW9114ST, ME9114ST)



1. Clock
2. One Touch Sensor Cook Buttons
3. Auto Cook Menus
4. Auto Reheat
5. Number Button
6. Power Level
7. Pause/Cancel
8. One Minute +
9. Sound
10. Auto Steam Cook
11. Auto Defrost
12. More/Less
13. Kitchen Timer
14. Start

CONTROL PANEL (MW9114W, ME9114W)



1. Clock
2. One Touch Sensor Cook Buttons
3. Auto Cook Menus
4. Auto Reheat
5. Number Button
6. Power Level
7. Pause/Cancel
8. One Minute +
9. Sound
10. Auto Defrost
11. More/Less
12. Kitchen Timer
13. Start

SETTING THE CLOCK

When power is supplied, “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time.

1. Press the **Clock** button.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5, 0, 0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A color will blink, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE ONE MINUTE + BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the One Minute+ button once for each minute you wish to cook the food.
   For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.

USING THE ONE TOUCH SENSOR COOK BUTTONS

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven’s heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows “----” and your microwave oven will begin cooking.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

SENSOR COOKING GUIDE

Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount
Popcorn	85 g-100 g / 1 package
	Procedure
	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Baked potatoes	1 to 6 ea.
	Procedure
	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min.. Let oven cool for at least 5 min. before using again.
Fresh vegetables	1 to 4 cups
	Procedure
	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 min., stir or serve. Let oven cool for at least 5 min. before using again.

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. (“ENTER” and “QTY.” will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.

When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Code	Item	Weight
A-1	Pizza reheat	1 slice / 2 slices / 3 slices / 4 slices
	Remarks	
	Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Before serving, let stand 1-2 min.	
A-2	Beverage	½ cup / 1 cup / 2 cups
	Remarks	
	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well.	

USING THE RICE/PASTA BUTTONS

1. Press the **Rice/Pasta** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).

Press the **Rice/Pasta** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.Rice / Pasta Chart

RICE/PASTA CHART

<table>
<tr><th>Code</th><th>Item</th><th>Weight</th><th>Initial temperature</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A-1</td><td>White rice</td><td>1-2 serves</td><td>Rice: Room / Water: Room</td></tr>
<tr><td colspan="3">Remarks</td></tr>
<tr><td colspan="3">Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 min. and stir to separate grains.
<table>
<tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr>
<tr><td>Rice</td><td>100 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>250 ml</td><td>375 ml</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="3">A-2</td><td>Dry pasta</td><td>1-2 serves</td><td>Water: 60 °C tap water</td></tr>
<tr><td colspan="3">Remarks</td></tr>
<tr><td colspan="3">Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.
<table>
<tr><td></td><td>1 Serv.</td><td>2 Serv.</td></tr>
<tr><td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td></tr>
<tr><td>Water</td><td>3 cups</td><td>5 cups</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-3	Frozen pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water

Remarks

Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered.

After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-4	Fresh pasta	1-2 serves	Water: 60 °C tap water

Remarks

Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered.

After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.

	1 Serv.	2 Serv.
Pasta	125 g	250 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-5	Spaghetti	1-2 serves	Water: 60 °C tap water

Remarks

Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 min.. Stir and serve.

	1 Serv.	2 Serv.
Spaghetti	100 g	200 g
Water	3 cups	5 cups

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-6	2 Minute noodles	1-3 serves	Water: Boiling water

Remarks

Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of 2 min.. Stir and serve.

	1 Serv.	2 Serv.	3 Serv.
Noodle	1 packet	2 packets	3 packets
Water	500 ml	1000 ml	1500 ml

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water & Milk: Cold

Remarks

Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.

	1 Serv.	2 Serv.
Oats	35 g	70 g
Water & Milk	150 ml	300 ml

ENGLISH

USING THE MEAT/POULTRY BUTTONS

1. Press the **Meat /Poultry** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).

   Press the **Meat /Poultry** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Meat /Poultry Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Meat /Poultry Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

MEAT/POULTRY CHART

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-1	CHICKEN WINGS	4-5 PCS 8-10 PCS	Refrigerated
	Remarks		
	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.		
A-2	CHICKEN NUGGET	4 PCS 8 PCS	Refrigerated
	Remarks		
	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.		
A-3	CASSEROLE	1dish	Refrigerated
	Remarks		
	Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.		
A-4	BACON	100 - 125g 200 - 225g 300 - 325g	Refrigerated
	Remarks		
	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwavesafe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.		

Code	Item	Weight	Initial temperature
A-5	MEATBALL	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients For Meat Balls. 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 meat balls(each Ø25mm). Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5minutes. Serve.		
A-6	MEAT LOAF	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients For meat loaf. 675 g ground chuck beef, ½ cup fine dry bread crumbles, ¼ cup chopped onion, ½ cup chopped green pepper, 1 cup milk, 1 egg, 2 tablespoons ketchup, ¼ teaspoon Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2inch-es to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5minutes. Serve		
A-7	*HAM OMELET	1 dish	Refrigerated
	Remarks		
	Ingredients for omelette. 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato in cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2min. Serve. THE OVEN SHOULD BEEP AND STOP, AND HAM OMELET SHOULD BE STIRRED AFTER T1 TIME.		

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “1”. (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.

It is possible to set up to a maximum of 2 kg (except to bread).

3. Press the **Start** button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the **Start** button to resume defrosting.

See page 21 for the Auto Defrosting Guide.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

AUTO REHEAT CHART

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	rH-1	1 serving	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	rH-2	*1-4 Cups	Use only refrigerated foods. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir foods well before serving.
Pasta	rH-3		
Rice	rH-4		
Tinned soup	rH-5		

* 1 cup = 1 serving

ENGLISH

USING THE AUTO STEAM COOK BUTTON (MW9114ST, ME9114ST ONLY)

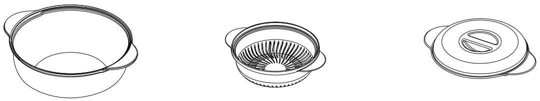
With the steam feature, the cooking time is set automatically.
You can adjust the number of servings by pressing the **Auto Steam Cook** buttons.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the Auto Steam Cook button once or more times.
2. Select the size of the serving by pressing the Auto Steam Cook button.
3. Press the Start button.

   Result : Cooking starts. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
   3) The current time is displayed again.

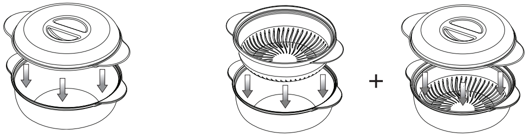
- **Power steam cooking hint**

Components of Power Steam Cooker



Bowl Insert tray Lid

Handling of Power Steam Cooker



(Bowl + lid) (Bowl with insert tray+ lid)

AUTO STEAM COOK CHART

Code	Item	Serving Size	Standing Time	Handling
A-1	Steam Vegetables	100-150 g / 200-250 g / 300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	1-2 min.	Bowl with basket + lid 2-5 tbsp. water depending on quantity
	Recommendations			
	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Insert basket into the bowl of steamer. Distribute vegetables on the tray. Add 30 ml (2 tablespoons) water, when steaming 100- 350 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 500-550 g. Cover with lid.			
A-2	Seafood	100-150 g / 200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	2-3 min.	Bowl with basket + lid
	Recommendations			
	Rinse and prepare fresh sea food and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put the food side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.			
A-3	Fish Fillets	100-150 g / 200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	2-3 min.	Bowl with basket + lid + 100ml water
	Recommendations			
	Rinse and prepare fresh fish fillets and sprinkle with lemon juice. Add 100 ml into the bowl of the steamer. Put fillets side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.			
A-4	Peeled Potatoes	100-150 g / 200-250 g / 300-350 g / 400-450 g / 500-550 g / 600-650 g	2-3 min.	Bowl + lid
	Recommendations			
	Weigh the potatoes after peeling, washing and cutting into similar size. Put them into the bowl of steamer. Add 15- 30 ml (1-2 tablespoons) water when steaming 100-350g, add 45-60 ml (3-4 tablespoons) for 400-650 g. Cover with lid.			

ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 14
2012-01-13 10:42:46

Code	Item	Serving Size	Standing Time	Handling
A-5	Chicken Breast	100-150 g / 200-250 g / 300-350 g / 400-450 g	2-3 min.	Bowl with basket + lid +100ml water
	Recommendations			
	Rinse and prepare chicken breasts. Cut surface of breasts with a knife 2-3 times. Add 100 ml into the bowl of steamer. Put breasts side by side into the basket, insert basket into bowl and cover with lid.			

MANUAL STEAM COOK CHART

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2pcs)	High (0)	5-6	1-2	Bowl + lid
	Instructions				
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh Vegetables	300 g	High (0)	4-5	1-2	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen Vegetables	300 g	Medium - High (7)	7-9	2-3 min.	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing.				

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Handling
Fresh Fish Fillets	300 g	1. stage: High(0) 2. stage: Medium (5)	1-2 5-6	1-2	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid.				
Chicken Breast	300 g	1.stage: High(0) 2. stage: Medium -High (7)	1-2 7-8	1-2	Bowl with basket + lid
	Instructions				
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100ml cold water. Cover with lid.				
Jacket Potatoes	500 g	High (0)	6-8	2-3	Bowl + lid
	Instructions				
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (Chilled)	400 g	Medium - High (7)	5-6	1-2	Bowl + lid
	Instructions				
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Fruit Compote	250 g	High (0)	3-4	2-3	Bowl + lid
	Instructions				
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 15 2012-01-13 10:42:46

ENGLISH

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The **Power Level** button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium high)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

MULTI-STAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered. To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Press the **0** button and the **1 or 3** button almost at the same time. To turn demo mode off, repeat step 1 above.

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta, Meat, Instant Cook, Auto Reheat**, **Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time modes**.
Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.
The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.
The **More/Less** key cannot be used with the **Auto defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More** (9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less** (1) button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time** mode by 10 sec, press the **More (9)** or **Less (1)** button.

SWITCHING THE BEEPER ON/OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows “ON”. (“START” will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: “OFF”. (“START” will flash)
3. Press **Start**. The display returns to the time of day.

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 16 2012-01-13 10:42:46

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the "**0**" button and then press the "**2**" button. The display shows "Loc".

At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

COOKING UTENSILS

Recommended use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** - Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** - Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** - Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** - Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** - Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** - Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** - Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited use

- **Aluminum foil** - Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** - Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** - Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** - Use only for short-term heating, as they can be flammable.

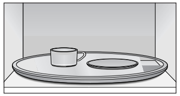
Not recommended

- **Glass jars and bottles** - Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** - These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** - These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** - Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** - These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute+** button once to heat them for one minute at High power.
   The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

ENGLISH

ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 17 2012-01-13 10:42:46

COOKING TECHNIQUES

Recommended

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Auto sensor cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

COOKING GUIDE

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook time / Power level
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-14 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 11-15 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 12-17 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 14-18 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).
	Directions
	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

ENGLISH

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook time / Power level
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 10-13 min. / 0.5kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).
	Directions
	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook time / Power level
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 9-13 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-10 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 6-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).
	Directions
	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 20 2012-01-13 10:42:46

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

AUTO DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial temperature
1	Meat	0.1-2 kg	20-60 mins
	Remarks		
	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	0.1-2 kg	20-60 mins
	Remarks		
	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	0.1-2 kg	20-50 mins
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
4	Sea food	0.1-2 kg	20-50 mins
	Remarks		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.		
5	Bread cake	0.1-0.7 kg	5-30 mins
	Remarks		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½ inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 10 to 12 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving. **Makes 6 servings.**

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
⅛ tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 2 to 3 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for (1 to 2 minutes) seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving. **Makes 6 servings.**

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (10-13 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (3-4 min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (2-3 min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (2-3 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well. **Makes 6 servings.**

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 3 to 5 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 15 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving. **Makes about 2 quarts.**

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "88:88" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

CARE AND CLEANING

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

ERROR MESSAGE

- If "E-42" and "E-45" are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, "E-47" will be displayed.
- If "E-41" is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

ENGLISH

ME9114ST-XSG-DE68-04102A-EN.indd 23 2012-01-13 10:42:47

SPECIFICATIONS

MODEL	ME9114ST/ME9114W/ MW9114ST/MW9114W
Oven cavity	1.1 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption microwave	1550 Watts
Power output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside dimensions	518 (W) X 297 (H) X 395 (D)
Oven cavity dimensions	334 (W) X 252.5 (H) X 357.5 (D)
Weight net	13.5 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-04102A